4....-06-KM 2718 12.08.2002 12:21 Uhr Seite 1

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Betjeningsvejledning/garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Knetmaschine

Kneedmachine • Machine à pétrir
Impastatrice • Amasadora
Batedeira • Røremaskine
Kneading Machine • Urządzenie do wyrabiania ciasta
Hnětač • Dagasztógép
Тестомесительная машина

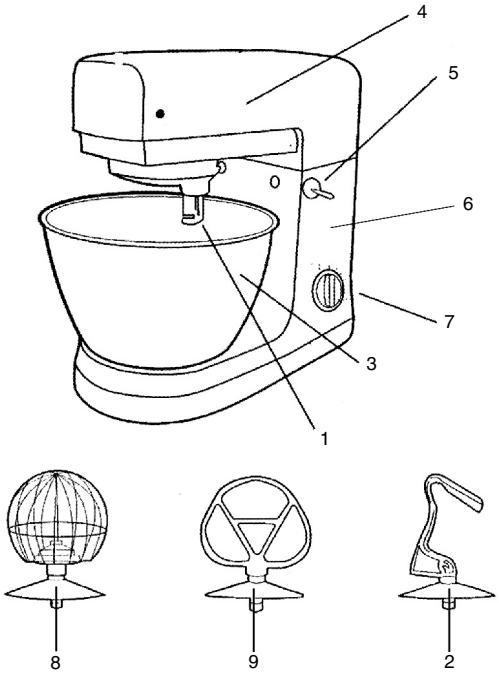
KM 2718

CE

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice • Inhold
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	7
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	9
	Garantie	Pagina	12
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	14
	Garantie	Page	17
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	19
	Garantia	Página	22
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	24
	Garantía	Página	28
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	29
	Garanzia	Pagina	33
DK	Beskrivelse af de enkelte dele	Pagina	3
	Betjeningsvejledning	Pagina	34
	Garanti	Pagina	37
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	39
	Guarantee	Page	42
PL	Przegląd elemetów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	44
	Gwarancja	Strona	48
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	50
	Záruka	Strana	53
H	A hasznalt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	55
	Garancia	Oldal	58
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	60
	Гарантия	стр.	64



Übersicht der Bedienelemente

1 Antriebswelle
2 Knethaken
3 Rührschüssel
4 Arm
5 Hebel zum Senken/Heben des Arms
6 Gerätegehäuse
7 Pulsbetrieb und Stufenschalter
8 Schneebesen
9 Rührbesen

D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Greifen Sie während des Betriebes nicht in die rotierenden Haken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.

Bedienung

1. Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung und drehen Sie die Schüssel in Richtung LOCK, bis diese einrastet.
2. Zum Heben des Armes drücken Sie den Hebel (5) nach unten in Pfeilrichtung. Der Arm fährt hoch.

3. Montieren Sie das gewünschte Werkzeug, indem Sie das obere Ende in die Antriebswelle einführen und den Splint in der Welle, durch eine Rechtsdrehung, arretieren.
4. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein.
   Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatenmenge ist 2 kg.
5. Senken Sie den Arm mit Hilfe des Hebels (5).
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz.
7. Schalten Sie das Gerät mit dem Stufenschalter auf eine Geschwindigkeit von 1 bis 6 (entsprechend des Teiges) ein.
8. Für den Impulsbetrieb (Kneten in kurzen Intervallen), drehen Sie den Schalter in Position "PULSE". Sie müssen den Schalter entsprechend der gewünschten Intervalllänge in dieser Position festhalten. Beim Loslassen des Schalters geht dieser automatisch zurück auf Position "0".

Einstellung der Stufen und Verwendung der Haken für max. 2 kg Teig

Stufen	Einsatz	Teigarten
1-2	Knethaken	Schwere Teige (z.B. Brot-oder Mürbeteig)
3-4	Rührbesen	Mittelschwere Teige (z.B. Crepes- oder Rührteig)
5-6	Schneebesen	Leichte Teige (z. B. Sahne, Eischnee, Pudding)
PULSE	Schneebesen	Intervall (z. B. unterheben von Biskiut, Eischnee)

Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

1. Drehen Sie nach dem Knet- / Rührvorgang den Schalter (7) wieder zurück auf Position "0", sobald die Teigmasse, bzw. eine Teigkugel sich gebildet hat. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Drücken Sie den Hebel (5) nach unten, der Arm hebt sich.
3. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
4. Die Rührschüssel lässt sich nun durch Drehen nach links entnehmen.
5. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter "Reinigung" beschrieben.

Reinigung

1. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Zur äußeren Reinigung des Gerätes benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch.
3. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Abnehmbare Teile die mit Teig in Berührung gekommen sind (Knetwerkzeug und Rührschüssel), können Sie in einem Spülbad reinigen.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) Stufe 3-4

Zutaten:

250g weiche Butter oder Margarine, 250g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

Zubreitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührbesen 30 Sekunden Stufe 1, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd Ober- und Unterhitze 175-200°, G-Herd: Stufe 2-3
Backzeit:	50-60 Minuten

Dieses Rezept können Sie je nach Geschmack, z. B. mit 100g Rosinen oder 100g Nüsse oder100g geriebenen Schokolade verändern. Weiterhin sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Leinsamenbrötchen Stufe 1-2

Zutaten:

500-550g Weizenmehl, 50g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40g), 100g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz. Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel geben, Hefe hineinbröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 2 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 2 schalten und 3-5 Minuten weiterkneten. Teig abdecken, 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmen Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd: Ober- und Unterhitze 200-220° (5 Minuten vorheizen), G-Herd Stufe 2-3
Backzeit:	30-40 Minuten

Schokoladencreme

Stufe 5-6

Zutaten:

200ml süße Sahne, 150g Halbbitter-Kuvertüre, 3 Eier, 50-60g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Cognac oder Rum, Schoko-Blätter.

Zubereitung:

Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen. Aus der Schüssel nehmen und kühl stellen.
Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen, oder in der Mikrowelle bei 600 W 3 Minuten. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 3 schaumig schlagen. Aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 5-6 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit der Pulsefunktion kurz einrühren. Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in desem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

D

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service für unsere Haushaltsartikel

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilklappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 666

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het apparaat nooit ingeschakeld zonder toezicht. Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Houd altijd toezicht bij een ingeschakeld apparaat.
- Manipuleer geen veiligheidsschakelaars.
- Grijp nooit in de roterende haken tijdens het bedrijf.
- Plaats het apparaat op een glad, vlak en standveilig werkvlak.
- Steek de apparaatsteker pas in de contactdoos wanneer alle noodzakelijke hulpstukken gemonteerd zijn.

Overzicht van de bedieningselementen

1 Aandrijfas
2 Kneedhaak
3 Mengkom
4 Arm
5 Hendel voor het omlaag / omhoog sturen van de arm
6 Behuizing van het apparaat
7 Pulsbedrijf en standenschakelaar
8 Klopper
9 Roerkloppers

NL

Bediening

1. Plaats de mengkom in de daarvoor bestemde houder en draai de kom in de richting LOCK totdat deze inklikt.
2. Druk de hendel (5) in peilrichting naar beneden om de arm omhoog te sturen. De arm beweegt omhoog.
3. Plaats het bovengedeelte van het gewenste hulpstuk in de aandrijfas en klik de splitpen met een rechtsdraai in de as om het hulpstuk te monteren.
4. Vul nu de ingrediënten in de kom.
   Vul niet meer dan 2 kg ingrediënten in de kom.
5. Stuur de arm met de hendel (5) omlaag.
6. Sluit de apparaatsteker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.
7. Schakel het apparaat met de standenschakelaar in op een snelheid van 1 tot 6 (afhankelijk van het deeg).
8. Draai de schakelaar naar de stand “PULSE” voor het pulsbedrijf (kneden in korte intervallen). Houd de schakelaar al naargelang de gewenste intervallengte vast in deze stand. Zodra u de schakelaar loslaat, schakelt deze automatisch terug naar de stand “0”.

De instelling van de standen en het gebruik van de haken voor max. 2 kg deeg

Standen	Hulpstuk	Deegsoort
1-2	kneedhaken	zware deegsoort (b.v. brood- of zandtaartdeeg)
3-4	roerkloppers	middelmatig zware deegsoort (b.v. crêpes- of roerdeeg)
5-6	kloppers	lichte deegsoort (b.v. slagroom, geklopt eiwit, pudding)
PULSE	kloppers	interval (b.v. biscuitdeeg of geklopt eiwit voorzichtig inroeren)

Gebruik het apparaat bij zware deegsoorten niet langer dan 10 minuten en laat het dan 10 minuten afkoelen.

1. Draai de schakelaar (7) na het kneden / roeren terug naar de stand “0”, zodra zich een deegmassa of een deegkogel heeft gevormd. Trek de apparaatsteker uit de contactdoos.
2. Druk de hendel (5) naar beneden, de arm beweegt omhoog.
3. U kunt het deeg nu met behulp van een spatel losmaken en uit de mengkom halen.
4. Draai de mengkom naar links om hem uit het apparaat te nemen.
5. Reinig de gebruikte delen zoals onder “Reiniging” beschreven staat.

NL

Reiniging

1. Trek vóór iedere reiniging de apparaatsteker uit de contactdoos.
2. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat te reinigen.
3. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
4. Afneembare delen die met deeg in contact zijn gekomen (kneedwerktuigen en mengkom) kunt u gewoon afwassen.

Recepten

Roerdeeg (basisrecept) stand 3-4

Ingrediënten

250g zachte boter of margarine, 250g suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 pakje citroenextract, 1 snufje zout, 4 eieren, 500g tarwebloem, 1 pakje bakpoeder, ca. 1/8 l melk.

Bereiding

Vul de tarwebloem en de overige ingrediënten in de mengkom en meng alles met de roerklopper gedurende 30 seconden op stand 1, daarna ca. 3 minuten op stand 3. Vet de bakvorm in of leg deze met bakpapier uit, vul het deeg in de vorm en plaats het geheel in de oven. Controleer of het gebak gaar is voordat u het uit de oven haalt: prik met een houten pennetje in het midden van het gebak. Het gebak is gaar, wanneer geen deeg aan het pennetje blijft hangen. Draai het gebak om op een taartrooster en laat het gebak afkoelen.

Normaal fornuis:

inschuifhoogte:	2
verwarming:	elektrisch fornuis, boven- en onderverwarming 175-200°, gasfornuis: stand 2-3
baktijd:	50-60 minuten

U kunt dit recept naar smaak veranderen, bijv. met 100g rozijnen of 100g noten of 100g geraspte chocolade.Voor het overige kunt u te werk gaan volgens uw eigen fantasie.

Lijnzaadbroodjes stand 1-2

Ingrediënten

500-550g tarwebloem, 50g lijnzaad, 3/8 l water, 1 blokje gist (40g), 100g magere kwark, goed uitgelekt, 1 theel. zout. Om te bestrijken: 2 eetl. water

Bereiding

Week het lijnzaad in 1/8 l lauwwarm water in. Vul het resterende lauwwarme water (1/4 l) in de mengkom, kruimel de gist erin, voeg de kwark toe en meng het geheel goed met de kneedhaak op stand 2. De gist moet volledig opgelost zijn. Voeg de

NL

tarwe samen met het ingeweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed het geheel in stand 1, schakel dan naar stand 2 en kneed nog 3-5 minuten goed door. Dek het deeg af en laat het 45-60 minuten rijzen op een warme plaats. Kneed het deeg nogmaals, neem het uit de kom en vorm daaruit 16 broodjes. Leg de bakplaat uit met nat bakpapier. Plaats de broodjes op het bakpapier, strijk ze in met lauwwarm water en schuif ze in de oven.

Normaal fornuis:

inschuifhoogte:	2
verwarming:	elektrisch fornuis: boven- en onderverwarming 200-220° (5 minuten voorverwarmen), gasfornuis stand 2-3
baktijd:	30-40 minuten

Chocoladecrème stand 5-6

Ingrediënten:

200ml zoete slagroom, 150g couverture,puur (halfbitter), 3 eieren, 50-60g suiker, 1 snufje zout, 1 zakje vanillesuiker, 1 eetl. cognac of rum, chocoladeblaadjes.

Bereiding:

Klop de slagroom met een klopper in de mengkom. Neem de slagroom uit de kom en zet het in de koelkast.
Smelt de couverture volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de magnetron gedurende 3 minuten op 600 W. Klop ondertussen met de klopper in stand 3 de eieren, de suiker, vanillesuiker, de cognac of rum en het zout in de mengkom tot schuim. Voeg de gesmolten couverture toe en roer het geheel (stand 5-6) gelijkmatig door. Houd van de geklopte slagroom iets over voor de garnering. Voeg de resterende slagroom toe aan de romige massa en roer het kort door met de pulsfunctie. Garneer de chocoladecrème en serveer ze goed gekoeld.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen

verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

F

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez en aucun cas l'appareil fonctionner sans surveillance. Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques , veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans votre présence.
- Ne manipulez aucun bouton de sécurité.
- Ne placez pas vos mains pendant le fonctionnement dans les pétrins en rotation.
- Placez l'appareil sur une surface lisse, plane et antidérapante.
- Ne branchez le câble d'alimentation dans la prise de courant qu'après avoir installé tous les accessoires nécessaires.

Liste des différents éléments de commande

1 Axe d'entraînement
2 Pétrins
3 Bol mélangeur
4 Bras
5 Levier pour baisser/lever le bras
6 Bloc moteur
7 Fonction Pulse et variateur de fonctions
8 Fouets à blancs en neige
9 Fouets mélangeurs

Utilisation

1. Placez le bol mélangeur sur la fixation et tournez le bol vers LOCK jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé.
2. Pour lever le levier, enfoncez le levier (5) dans la direction de la flèche. Le bras se lève.
3. Pour installer les accessoires souhaités, introduisez l'extrémité supérieure de l'accessoire dans l'axe d'entraînement et fixez la tige dans l'axe, en la tournant sur la droite.
4. Vous pouvez maintenant verser les ingrédients dans le bol.
   Ne remplissez pas l'appareil au-delà de la quantité max. fixée à 2 kg.
5. Abaissez le bras à l'aide du levier (5).
6. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230 V / 50 Hz en bon état de fonctionnement.
7. Mettez l'appareil en marche à l'aide du variateur de fonctions en choisissant la vitesse désirée entre 1 et 6 (selon la pâte).
8. Pour la fonction Pulse (pétrir par intervalles), tournez le variateur de fonction sur la position « PULSE ». Vous devez maintenir le bouton enfoncé aussi longtemps que l'appareil doit fonctionner. Le bouton se remet automatiquement sur la position « 0 » dès que vous le lâchez.

Réglage des positions et utilisation des pétrins pour une pâte de 2 kg max.

Positions	Utilisation	Types de pâte
1-2	pétrins	Pâtes épaisses (par ex. à pain ou brisée)
3-4	fouets mélangeurs	Pâtes moyennement épaisses (par ex. à crêpes ou à gâteux)
5-6	fouets à blancs en neige	Pâtes légères (par ex. crème fraîche, blancs en neige, crème)
PULSE	fouets à blancs en neige	à intervalles (par ex. pour mélanger pâte à biscuit, blancs en neige)

Pour les pâtes plus épaisses, ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 10 minutes puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

1. Tournez le bouton (7) à nouveau sur la position « 0 » après avoir fini de pétrir ou mélanger, dès que la pâte ou une boule de pâte est formée. Débranchez le câble d'alimentation.
2. Après avoir enfoncé le levier (5), le bras se soulève.
3. Vous pouvez décoller la pâte ainsi formée à l'aide d'une spatule et la sortir du bol mélangeur.
4. Vous pouvez retirer le bol de l'appareil en le tournant vers la gauche.
5. Lavez les pièces utilisées comme décrit dans « Entretien ».

F

Entretien

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant avant chaque nettoyage.
2. Utilisez un torchon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
3. N'utilisez en aucun cas de détergent corrosif ou abrasif.
4. Vous pouvez laver les pièces salies par la pâte (accessoire à pétrir et bol mélangeur) normalement à l'eau savonneuse.

Recettes conseillées

Pâte à gâteaux (recette de base) Positions 3-4

Ingrédients:

250 g de beurre ramolli ou margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine, 1 sachet de levure, env. 1/8 l de lait.

Préparation:

Versez la farine avec le reste des ingrédients dans le bol, mélangez à l'aide du fouet mélangeur pendant 30 secondes sur la position 1, puis env. 3 minutes sur la position 3. Beurrez un moule ou garnissez-le de papier sulfurisé. Versez la pâte et mettez à cuire. Contrôlez la cuisson avant de retirer le gâteau du four : piquez le centre du gâteau à l'aide d'un pic en bois pointu. Si la pâte n'accroche pas au pic, le gâteau est cuit. Renversez le gâteau sur une grille et laissez refroidir.

Four traditionnel:

Hauteur dans le four:	2
Chaleur:	four électrique chaleur par le haut et le bas 175-200°, four au gaz: positions 2-3
Temps de cuisson:	50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette selon vos goûts, par ex. en ajoutant 100 g de raisins ou 100 g de noisettes ou 100 g de chocolat râpé. Laissez votre imagination vous guider.

Petits pains aux graines de lin Positions 1-2

Ingrédients:

500-550 g de farine, 50 g de graines de lin, 3/8 l d'eau, 1 cubes de levure de boulanger (40g), 100 g de fromage blanc allégé et bien égoutté, 1 cuil. à café de sel. Couverture: 2 cuil. à soupe d'eau.

Préparation:

Laissez le graines de lin tremper dans 1/8 l d'eau tiède. Versez le reste d'eau tiède (1/4 l) dans le bol mélangeur. Emiettez la levure au dessus du bol. Versez le fromage blanc puis mélanger à l'aide du pétrin sur la position 2. La levure doit être complètement mélangée. Versez la farine, les graines de lin et le sel dans le bol.

Pétrissez sur la position 1, passez ensuite sur la position 2 et mélangez encore pendant 3-5 minutes. Couvrez la pâte et laissez-la reposer pendant 45-60 minutes dans un endroit chaud. Mélangez ensuite à nouveau puis retirez la pâte du bol et formez 16 petits pains. Recouvrez le lèche frites avec du papier sulfurisé humide. Placez les petits pains sur la plaque. Laissez-les reposer pendant 15 minutes puis recouvrez-les d'eau tiède.

Four traditionnel:

Hauteur dans le four:	2
Chaleur:	four électrique chaleur par le haut et le bas 200-220° (préchauffage 5 minutes), four au gaz: positions 2-3
Temps de cuisson:	30-40 minutes

Crème au chocolat — Positions 5-6

Ingrédients:

200 ml de crème fleurette, 150 g de chocolat noir, 3 œufs, 50-60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuil. à soupe de cognac ou rhum, feuilles de chocolat.

Préparation:

Mélangez la crème dans le bol à l'aide des fouets à blancs en neige jusqu'à ce que la crème soit ferme. Retirez du bol et mettez au frais.
Faites fondre le chocolat comme indiqué sur l'emballage ou dans le four à micro-ondes 3 minutes à 600 W. Pendant ce temps, mélangez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel à l'aide du fouet à blancs en neige sur la position 3 jusqu'à obtenir une pâte mousseuse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez sur la position 5-6. Conservez une partie de la crème pour la décoration. Versez le reste de crème sur la pâte mousseuse et mélangez légèrement à l'aide de la fonction Pulse. Garnissez la crème au chocolat. Servez frais.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement.

F

Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- Nunca deje el aparato sin supervisión de una persona. Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

- Solamente accione el aparato bajo constante vigilancia.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- Durante el funcionamiento no intente tocar ningún gancho que esté rotando.
- Coloque el aparato sobre un superficie de trabajo lisa, llana y estable.
- No introduzca la clavija de red del aparato en la caja de enchufe, sin haber instalado anteriormente todas las piezas auxiliares.

Vista general de los elementos de mando

1 Arbol motor
2 Ganchos amasadores
3 Bol para mezclar
4 Brazo
5 Palanca para bajar / alzar el brazo
6 Carcasa
7 Funcionamiento pulsado y conmutador graduado
8 Varillas batidoras
9 Varillas mezcladoras

E

Servicio

1. Coloque el bol para mezclar en su sujeción y gire el bol en dirección LOCK hasta que encaje.
2. Para alzar el brazo presione la palanca (5) hacia abajo en dirección de la flecha. El brazo se alzará.
3. Monte la herramienta deseada introduciendo el extremo superior en el arbol motor y fijando la clavija del árbol motor con una rotación a la derecha.
4. Ahora introduzca sus ingredientes.
   No sobrellene el aparato, la cantidad máxima es de 2 kg.
5. Baje el brazo con ayuda de la palanca (5).
6. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe con tomatierra 230 V / 50 Hz e instalada según reglamento.
7. Conmute el aparato con el conmutador graduado a una velocidad de 1 a 6 (según la masa).
8. Para el funcionamiento pulsado (amasar en intervalos cortos), gire el interruptor a la posición “PULSE”. Debe presionar el conmutador, dependiendo de la longitud deseada de los intervalos. Al soltar el conmutador, éste se situará automáticamente a la posición “0”.

Ajuste de los grados y utilización de los ganchos para máximamente 2 kilos de masa

Grados	Encaje	Tipo de masa
1-2	Ganchos amasadores	Masas pesadas (p.ej. pan o pastaflora)
3-4	Varillas mezcladoras	Masas semipesadas (p.ej. crepe o masa de bizcocho)
5-6	Varillas batidoras	Masas ligeras (p.ej. nata, clara a punto de nieve, budín)
PULSE	Varillas batidoras	Intervalos (p.ej. para mezclar bizcocho, clara a punto de nieve)

Con masas pesadas el aparato no debe estar en acción más de 10 minutos y después debe dejarse enfríar unos 10 minutos.

1. Cuando se haya formado la masa o la bola de masa, ponga el conmutador (7) de nuevo a la posición “0”. Retire la clavija de red de la caja de enchufe.
2. Presione la palanca (5) hacia abajo, el brazo se elevará.
3. Podrá soltar y retirar la masa terminada del bol para mezclar con ayuda de una espátula.
4. El bol para mezclar se dejará retirar con una rotación a la izquierda.
5. Limpie las piezas usadas como indicado para el apartado “Limpieza”.

Limpieza

1. Antes de cada limpieza, retire la clavija de la caja de enchufe.
2. Para la limpieza exterior del aparato solamente utilice un paño humedecido.
3. No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
4. Las piezas desmontables que hayan entrado en contacto con la masa (herramienta de amasar o bol para mezclar), las puede lavar en un baño jabonoso.

Propuestas de receta

Masa de bizcocho (receta básica) grado 3-4

Ingredientes:

250g de mantequilla o de margarina blanda, 250g de azúcar, 1 bolsita de vainilla azucarada o una bolsita de acitrón, una pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 paquete de levadura en polvo, aprox. 1/8l de leche.

Preparación:

Echar la harina de trigo con los ingredientes restantes en el bol para mezclar y mezclar los ingredientes con las varillas mezcladoras 30 segundos en el grado 1 y después aprox. 3 minutos en el grado 3. Engrasar la forma o revistarla con papel de horno, untar la masa y meterla en el horno. Antes de sacar la masa del horno, debe hacer una prueba si está cocida: Pinchar con un palillo en el centro del bizcocho. Si no se queda nada pegado en el palillo, el bizcocho está listo. Colocar el bizcocho sobre una parrilla de pastel y dejarlo enfríar.

Horno convencional:

Altura de introducción: 2
Calentamiento: Horno eléctrico caldo superior e inferior 175-200°, Horno de gas: grado 2-3
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Según gusto la receta es variable, p.ej. con 100g de uvas pasas o 100g de nueces o 100g de chocolate rallado. Puede dejar libre su fantasía y experimentar un poco.

Panecillos de linaza grado 1-2

Ingredientes:

500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 l de agua, 40g de levadura, 100g requesón magro, bien escurrido, 1 cucharilla de sal. Para untar : 2 cucharadas de agua

Preparación:

Poner en romojo las linazas en 1/8l de agua templada. El agua templada restante (1/4l) se debe echar en el bol para mezclar, desmigar la levadura, añadir el requesón y mezclar la masa bien con los ganchos amasadores en el grado 2. La levadura se tiene que deshacer por completo. Añadir la harina de trigo con las linazas

E

remojadas y la sal en el bol para mezclar. Amasar en el grado 1, después conmutar al grado 2 y seguir amasando de 3 a 5 minutos más. Cubrir la masa, dejar que suba la masa de 45-60 minutos en un lugar cálido. Amasar de nuevo, retirar del bol y formar 16 panecillos. Cubrir la bandeja de horno con papel de horno mojado. Colocar los panecillos, dejar que suban 15 minutos, recubrirlos con agua templada y cocerlos.

Horno convencional:

Altura de introducción: 2
Calentamiento: Horno eléctrico caldo superior e inferior 200-220° (precalentar 5 minutos), Horno de gas: grado 2-3
Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Crema de chocolate grado 5-6

Ingredientes:

200ml de nata dulce, 150g de chocolate de cubierta semi-amargo, 3 huevos, 50-60g de azúcar, una pizca de sal, 1 bolsita de vainilla azucarada, 1 cucharada de coñac o de ron, hojas de chocolate.

Preparación:

Montar la nata con las varillas batidoras en el bol para mezclar. Retirarla del bol y mantenerla fría. Derretir la cubierta según instrucción, o en el microonda en 3 minutos con 600 vatios. Mientras tanto, mezclar en el bol de forma espumosa con las varillas batidoras en el grado 3, los huevos, el azúcar, la vainilla azucarada, coñac o ron y la sal. Añadir la cubierta derretida y mezclar las masas de forma homogénea en el grado 5-6. De la nata montada dejar algo aparte para la decoración. Añadir la nata restante a la crema y mezclarla breve con el funcionamiento pulsado. Decorar la crema de chocolate y servirla bien fría.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación

o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

P

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância. Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- O aparelho não deverá funcionar sem vigilância.
- Não manipular quaisquer interruptores de segurança.
- Durante o funcionamento, não introduzir as mãos nas varinhas em rotação.
- Colocar a máquina sobre uma superfície lisa, plana e estável.
- Não introduzir a ficha na tomada, antes de se terem instalado todas as peças acessórias.

Elementos do aparelho

1 Eixo de accionamento
2 Varinha de amassar
3 Recipiente para bater
4 Braço
5 Alavanca para baixar/elevar o braço
6 Caixa do aparelho
7 Funcionamento por impulsos e selector de velocidade
8 Batedor de claras
9 Varinha de misturar

Funcionamento

1. Coloque o recipiente para bater no respectivo suporte e gire-o na direcção LOCK, até o mesmo ficar engatado.
2. Para levantar o braço, pressione a alavanca (5), deslocando-a para baixo, na direcção da seta. O braço elevar-se-á.
3. Monte a peça desejada, introduzindo a respectiva parte superior no eixo de accionamento e fixando-a, girando a chaveta do eixo para a direita.
4. Deite os ingredientes no recipiente.
   Não encha o aparelho em demasia; o máximo de ingredientes é de 2 kg.
5. Baixe o braço, accionando a alavanca (5).
6. Introduza a ficha numa tomada de 230 voltes / 50 Hz, com protecção de contactos, convenientemente instalada.
7. Ponha o aparelho a funcionar, accionando o selector de velocidades (de 1 a 6, conforme a massa).
8. Para o funcionamento por impulsos (amassar em intervalos curtos), gire o selector para a posição “PULSE”. Deverá segurar-se o selector nesta posição, de acordo com os intervalos que se deseja fazer. Ao largar-se o selector, este regressará automaticamente à posição “0”.

Regulação das velocidades e utilização das varinhas para 2 kg de massa, no máximo

Velocidades	Peças	Massas
1-2	Varinha de amassar	Massas pesadas (p. ex. massa para pão e massa folhada)
3-4	Varinha de misturar	Massas médias (p. ex. crepes ou massa para bolos)
5-6	Batedor de claras	Massas leves (p. ex. natas, claras, pudins)
PULSE	Batedor de claras	Intervalos (p. ex. para misturar claras na massa)

Em caso de massas pesadas, o aparelho não deverá funcionar mais de 10 minutos sem se fazer um intervalo. Este intervalo deverá comportar 10 minutos, a fim de a máquina poder arrefecer.

1. Depois de terminar o processo de amassar (formação de uma bola) ou de misturar, gire novamente o selector (7) para a posição “0”. Retire a ficha da tomada.
2. Desloque a alavanca (5) para baixo. O braço elevar-se-á.
3. Retire a massa do recipiente, utilizando um rapa-tudo.
4. Remova o recipiente da máquina, girando-o para a esquerda.
5. Proceda à limpeza do aparelho da forma descrita na rubrica “Limpeza”.

P

Limpeza

1. Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada.
2. Para limpar o exterior da máquina, utilize apenas um pano húmido.
3. Não use detergentes cáusticos nem corrosivos.
4. As peças móveis que se sujaram com a massa (varinhas e recipiente) poderão ser lavadas normalmente em água com detergente.

Sugestões para receitas

Massa para bolos (receita básica) velocidade 3-4

Ingredientes:

250g de manteiga ou margarina (moles), 250g de açúcar, 1 pacote de açúcar baunilhado ou 1 pacote de Citro-Back, 1 pitada de sal, 4 ovos, 500g de farinha de trigo, 1 pacote de fermento em pó, aprox. 1/8 l de leite.

Preparação:

Deitar a farinha de trigo e os restantes ingredientes no recipiente da máquina. Usar a varinha de misturar e ligar para a velocidade 1 durante 30 segundos. Em seguida, bater a massa durante aprox. 3 minutos na velocidade 3. Untar a forma ou usar papel próprio para ir ao forno. Deitar a massa na forma e levar ao forno. Antes de tirar o bolo do forno, introduzir um palito no meio do mesmo a fim de verificar se a massa está cozida. Se não ficar nenhuma massa colada ao palito, o bolo estará pronto.
Tirar o bolo da forma, deitando-o numa grelha própria para bolos ou num prato, e deixá-lo arrefecer.

Fogão tradicional:

Posição da grelha:	2
Aquecimento:	Fogão eléctrico: calor superior e inferior, 175-200º; fogão a gás: 2-3
Duração:	50 a 60 minutos

Esta receita poderá ser modificada a seu gosto, por exemplo com 100g de passas ou 100g de nozes ou 100g de chocolate lascado. Poderá ainda dar asas à sua fantasia utilizando outros ingredientes.

Carcaças com sementes de linhaça velocidade 1-2

Ingredientes:

500-550g de farinha de trigo, 50g de sementes de linhaça, 3/8 l de água, 40g de fermento do padeiro, 100g de quark (queijo alemão) magro, bem escorrido, 1 colher de chá de sal. Para molhar a superfície das carcaças: 2 colheres de sopa de água.

Preparação:

Remolhar as sementes de linhaça em 1/8 l de água morna. Deitar o resto da água morna (1/4 l) no recipiente da máquina, juntar o fermento aos bocadinhos e o quark. Misturar tudo na velocidade 2, usando a varinha de amassar. O fermento terá de ficar completamente dissolvido. Adicionar seguidamente a farinha com a linhaça demolhada e o sal. Amassar na velocidade 1, passar em seguida para a velocidade 2 e continuar a amassar durante 3 a 5 minutos. Tapar a massa e deixá-la levedar em sítio quente durante 45 a 60 minutos. Voltar a amassar, retirar a massa do recipiente e formar 16 carcaças. Forrar o tabuleiro do forno com papel próprio. Molhar o papel e colocar as carcaças sobre o mesmo. Deixá-las levedar durante 15 minutos, molhá-las com a água morna e levá-las ao forno.

Fogão tradicional:

Posição da grelha:	2
Aquecimento:	Fogão eléctrico: calor superior e inferior, 200-220º (aquecer previamente o fogão durante 5 minutos); fogão a gás: 2-3
Duração:	30 a 40 minutos

Creme de chocolate velocidade 5-6

Ingredientes:

200 ml de natas doces, 150g de chocolate meio-amargo, 3 ovos, 50 a 60g de açúcar, 1 pitada de sal, 1 pacote de açúcar baunilhado, 1 colher de sopa de cognac ou de rum, folhas de chocolate.

Preparação:

Bater as natas no recipiente da máquina, usando o batedor de claras. Retirá-las do recipiente e colocá-las no frigorífico.
Derreter o chocolate, eventualmente no microondas (3 minutos a 600 watts). Bater entretanto os ovos, o açúcar, o açúcar baunilhado, o cognac ou o rum e o sal no recipiente da máquina, utilizando o batedor de claras, na velocidade 3, até a massa fazer espuma. Juntar o chocolate derretido e bater na velocidade 5-6. Retirar um pouco das natas batidas e guardar para enfeitar. Adicionar o resto das mesmas à massa e bater brevemente por impulsos. Enfeitar o creme com as natas e servir depois de o mesmo ter ido ao frigorífico.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

P

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automáticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito. Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

- Utilizzare l'apparecchio solo sotto sorveglianza.
- Non manipolare gli interruttori di sicurezza.
- Quando l'apparecchio è in funzione, non mettere le mani tra i ganci in rotazione.
- Porre l'apparecchio su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- Non inserire la spina dell'apparecchio nella presa senza aver prima installato tutti gli accessori necessari.

I

Elenco degli elementi di comando

1 Albero di comando
2 Gancio impastatore
3 Scodella di mescola
4 Braccio
5 Leva per abbassare/sollevare il braccio
6 Custodia apparecchio
7 Azionamento ad impulsi e commutatore multiplo
8 Frusta
9 Gancio agitatore

Uso

1. Mettere la scodella di mescola nel suo supporto e girarla in direzione LOCK fino all'arresto a scatto.
2. Per sollevare il braccio premere la leva (5) verso il basso in direzione della freccia. Così il braccio si alza.
3. Montare l'utensile desiderato inserendone l'estremità superiore nell'albero di comando e, con un giro a destra, bloccare la chiavetta nell'albero di comando.
4. Versare ora gli ingredienti nella scodella di mescola. Non riempire troppo, la quantità massima di ingredienti è di 2 kg.
5. Abbassare il braccio con l'aiuto della leva (5).
6. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V / 50 Hz.
7. Accendere l'apparecchio con il commutatore multiplo impostando una velocità da 1 a 6 (a seconda della pasta).
8. Per il funzionamento ad impulsi (impastare a brevi intervalli) girare l'interruttore nella posizione "PULSE". Tenere l'interruttore in questa posizione in relazione alla durata degli intervalli desiderata.

Impostazione delle velocità ed uso dei ganci per max. 2 kg

Velocità	Uso	Tipi di pasta
1-2	Gancio impastatore	Paste consistenti (p.e. pasta per pane o pasta frolla)
3-4	Gancio agitatore	Paste di consistenza media (p.e. crepe o pasta per dolci con lievito)
5-6	Frusta	Paste leggere (p.e. panna, albumi montati a neve, budino)
PULSE	Frusta	ad intervalli (p. mescolare pasta biscottata, albumi montati a neve)

Quando si lavorano paste consistenti, non tenere in azione l'apparecchio per più di 10 minuti e poi lasciarlo raffreddare per altri 10 minuti.

1. Dopo aver lavorato la pasta con il gancio impastatore o agitatore, rimettere l'interruttore (7) sulla posizione "0" non appena la pasta assume consistenza ovvero forma una palla. Staccare la spina.
2. Premendo la leva (5) verso il basso, il braccio si solleva.
3. Staccare la pasta pronta con l'aiuto di una spatola e toglierla dalla scodella di mescola.
4. Togliere ora la scodella di mescola girandola verso sinistra.
5. Pulire ora le parti utilizzate come descritto sotto "Pulizia".

Pulizia

1. Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina.
2. Per la pulizia esterna dell'apparecchio utilizzare solo un panno umido.
3. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi.
4. I pezzi sfilabili che sono entrati in contatto con la pasta (ganci e scodella di mescola) si possono lavare in acqua e detergente per stoviglie.

Proposte di ricette

Pasta lievitata per dolci (ricetta base) velocità 3-4

Ingredienti:

250 g di burro e margarina morbidi, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o di aroma di limone, 1 presa di sale, 4 uova, 500 g di farina di frumento, 1 bustina di lievito, ca. 1/8 l di latte.

Preparazione:

mettere la farina di frumento e gli altri ingredienti nella scodella di mescola, mescolare per 30 secondi con il gancio agitatore alla velocità 1, poi per ca. 3 minuti alla velocità 3. Imburrare la forma o mettervi della carta da forno, versare la pasta e mettere in forno. Prima di estrarre il dolce dal forno, controllare il grado di cottura. Infilare uno stuzzicadenti al centro della torta. Se non presenta residui di pasta, la torta è cotta. Rovesciare la torta su una grata per dolci e lasciar raffreddare.

Forno tradizionale:

Altezza:	2
Modalità di cottura:	forno elettrico con cottura tradizionale 175-200°; forno a gas: livello 2-3,
Tempo di cottura:	50-60 minuti.

Questa ricetta può essere modificata secondo i gusti, p.e. con 100 g di uvetta o 100 g di noci o 100 g di cioccolato grattugiato. Inoltre non ci sono limiti alla vostra fantasia.

I

Panini con semi di lino — velocità 1-2

Ingredienti:

500-550 g di farina di frumento, 50 g di semi di lino, 3/8 l di acqua, 1 dado di lievito di birra (40 g), 100 g di Quark magro, ben sgocciolato, 1 cucchiaino da tè di sale. Per spennellare: 2 cucchiai da tavola di acqua

Preparazione:

ammorbidire i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Versare nella scodella di mescola acqua tiepida (1/4 l), sbriciolare il lievito, aggiungere il Quark e mescolare bene con il gancio impastatore alla velocità 2. Il lievito deve sciogliersi completamente. Aggiungere la farina con i semi di lino ammorbiditi e il sale. Impostare alla velocità 1, poi passare alla velocità 2 e continuare a mescolare per 3-5 minuti. Coprire la pasta, lasciar lievitare per 45-60 minuti in un luogo caldo. Impastare un'altra volta, prendere la pasta e dar forma a 16 panini. Disporre sulla teglia carta da forno bagnata. Disporvi sopra i panini, lasciar lievitare altri 15 minuti, spennellare con acqua tiepida e mettere in forno.

Forno tradizionale:

Altezza:	2
Modalità di cottura:	forno elettrico, cottura tradizionale 200-220° (preriscaldare per 5 minuti) Forno a gas, livello di cottura 2-3
Tempo di cottura:	30-40 minuti

Crema al cioccolato — velocità 5-6

Ingredienti:

200 ml di panna da montare, 150 g di glassa al cioccolato fondente, 3 uova, 50-60 g di zucchero, 1 presa di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaio di cognac o rum, sfoglie di cioccolato.

Preparazione:

montare la panna nella scodella di mescola servendosi della frusta. Toglierla dalla scodella e metterla in frigorifero.
Colare la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione oppure nel forno microonde a 600 W y 3 minuti. Nel frattempo con la frusta montare uova, zucchero, zucchero vanigliato, cognac o rum e sale nella scodella di mescola alla velocità 3. Aggiungere la glassa sciolta e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo alla velocità 5-6. Tenere da parte un po' di panna montata per decorare. Versare il resto della panna sulla massa cremosa e mescolare per qualche attimo con la funzione pulse. Decorare la crema al cioccolato e servire ben fredda.

,

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

DK

Generelle sikkerhedshenvisninger

- **Læs brugervejledningen omhyggeligt igennem, før vaffelautomaten tages i brug.**
- Opbevar denne vejledning, garantibeviset, kassesedlen og helst også kartonnagen med den indvendige emballage på et sikkert sted !
- Apparatet er udelukkende beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssig brug.
- Træk altid stikket ud af stikdåsen, når apparatet ikke benyttes, rengøres eller ved forstyrrelser. Sluk først apparatet. Træk kun i stikket, ikke i kablet.
- For at beskytte børn mod farer fra elektriske apparater skal de altid være under opsyn. Placer derfor apparatet på et sted, som er utilgængeligt for børn. Sørg for at kablet ikke hænger ned.
- Kontroller med jævne mellemrum kablet og apparatet for skader. Ved enhver form for beskadigelser må apparatet ikke sættes i gang.
- Reparer aldrig selv apparatet, kontakt derimod en autoriseret fagmand.
- For at undgå risici må et defekt netkabel kun udskiftes med et ækvivalent kabel af fabrikanten, vor kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person.
- Apparatet og kablet må ikke udsættes for varme, direkte solstråler og fugt. Pas på skarpe kanter og lignende.
- Apparatet skal altid være under opsyn, når det er i brug ! Sluk altid apparatet, når det ikke skal benyttes, også hvis det kun er for et kort øjeblik.
- Brug udelukkende originaltilbehør.
- Brug aldrig apparatet ude i det fri*).
- Apparatet må aldrig kommes i vand eller andre væsker eller på anden måde komme i kontakt hermed*). Apparatet må ikke berøres med våde eller fugtige hænder, når det er i brug*).
- Træk omgående netstikket ud af stikdåsen, hvis apparatet er blevet fugtigt eller vådt*). Grib ikke ned i vandet!
- Brug kun apparatet til det beregnede formål.

*) Følg efterfølgende „Specielle sikkerhedshenvisninger...“.

Specielle sikkerhedshenvisninger vedrørende røremaskinen

- Maskinen skal altid være under opsyn, når den er i drift.
- Der må ikke manipuleres ved sikkerhedsafbrydere.
- Undgå enhver berøring af de roterende redskaber under driften.
- Anbring maskinen på en glat, jævn og stabil arbejdsflade.
- Stik først netstikket i stikkontakten, når alt nødvendigt tilbehør er monteret.

Oversigt over betjeningsanordningerne

1 Drivaksel
2 Dejkrog
3 Røreskål
4 Arm
5 Håndtag til hævning og sænkning af armen
6 Maskindel
7 Pulsdrift og omskifter
8 Piskeris
9 Omrører

Betjening

1. Anbring røreskålen på holderen og drej skålen hen imod LOCK, til den er faldet i hak.
2. Armen hæves ved at trykke håndtaget (5) nedad i pilens retning. Armen kører op.
3. Det ønskede redskab monteres ved at sætte den øvre ende i drivakslen og låse splitten med en højredrejning i akslen.
4. Kom herefter ingredienserne i skålen.
5. Maskinen må ikke overfyldes, den maks. mængde er på 2 kg.
6. Kør armen ned med håndtaget (5).
7. Stik netstikket i en korrekt installeret stikkontakt 230 V / 50 Hz.
8. Indstil maskinen på en hastighed mellem 1 og 6 med omskifteren (alt efter dejtype).
9. Drej omskifteren på "PULSE" for pulsdrift (æltning i korte intervaller), omskifteren holdes fast i henhold til ønsket intervallængde i denne position. Når omskifteren slippes, går den automatisk tilbage på "0".

Indstilling af trin og brug af redskaberne for maks. 2 kg dej

Trin	Redskab	Dej
1-2	Dejkrog	Tung dej (fx brød eller mørdej)
3-4	Omrører	Dej af middelkonsistens (fx pandekage- eller rørdej)
5-6	Piskeris	Let dej (fx flødeskum, piskede æggehvider, budding)
Pulse	Piskeris	Interval (fx til iblanding af biskuit og piskede æggehvider)

Maskinen må kun være i drift 10 minutter ad gangen ved tunge deje og skal herefter afkøle 10 minutter.

1. Drej omskifteren (7) tilbage på "0", når dejen har fået den rigtige konsistens eller formet sig til en kugle. Træk netstikket ud.
2. Tryk håndtaget (5) nedad, armen kører op.
3. Løsn og tag den færdige deje ud af skålen ved hjælp af en dejskraber.
4. Røreskålen løsnes ved at dreje den mod venstre. Nu kan den fjernes fra maskinen.
5. Rengør de brugte dele som beskrevet under "Rengøring".

Rengøring

1. Træk altid netstikket ud af stikkontakten før rengøringen.
2. Maskinen rengøres udvendigt med en hårdt opvreden karklud.
3. Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
4. Aftagelige dele, der har været i kontakt med dejen (ælte/røre-redskaber og røreskål), kan rengøres i opvaskevand.

DK

Opskrifter

Rørdej (grundopskrift) trin 3-4

Ingredienser:

250g blødt smør eller margarine, 250g sukker, 1 brev vaniljesukker eller citronaroma, 1 knivspids salt, 4 æg, 500g hvedemel, 1 brev bagepulver, ca. 1/8 l mælk.

Tilberedning:

Kom hvedemelet og de øvrige ingredienser i røreskålen, de røres med omrøreren 30 sekunder på trin 1, herefter ca. 3 minutter på trin 3. Smør en bageform eller læg bagepapir i formen, kom dejen i og bag den. Kontroller om kagen er gennembagt, før den tages ud af ovnen: Det gøres ved at stikke en lille spids træpind i midten af kagen. Hænger der ikke dej ved, er kagen gennembagt. Vend kagen ud på en bagerist og lad den køle af.

Normalt komfur:

Isætningshøjde:	2
Varme:	Elkomfur over- og undervarme 175-200°, gaskomfur: 2-3
Bagetid:	50-60 minutter

Denne opskrift kan alt efter smag fx tilsættes 100g rosiner eller 100g nødder eller100g reven chokolade. Desuden er der ingen grænser for variationsmuligheder.

Hørfrøboller trin 1-2

Ingredienser:

500-550g hvedemel, 50g hørfrø, 3/8 l vand, 40 g gær, 100g godt afdryppet magerkvark, 1 tsk salt. Pensling: 2 spsk vand.

Tilberedning:

Hørfrøene sættes i blød i 1/8 l lunkent vand. Det øvrige lunkne vand (1/4 l) kommes i røreskålen, drys gæren i, kvark tilsættes. Ældtes godt med dejkrogen på trin 2. Gæren skal være fuldstændigt opløst. Mel, hørfrø og salt kommes i røreskålen. Ældtes på trin 1, herefter stilles maskinen på trin 2, og dejen ældtes 3-5 minutter. Dæk dejen til og lad den hæve 45-60 minutter på et lunt sted.
Ældtes herefter godt. Tag dejen du af skålen og form 16 boller. Læg vådt bagepapir på en bageplade og stil bollerne på det, lad dem hæve15 minutter. De pensles herefter med lunkent vand og stilles i ovnen.

Normalt komfur:

Isætningshøjde:	2
Varme:	Elkomfur over- og undervarme 200-220° (5 minutter forvarmet), gaskomfur: 2-3
Bagetid:	30-40 minutter

Chokoladedessert trin 5-6

DK

Ingredienser:

200 ml piskefløde, 150g halvbitter chokolade, 3 æg, 50-60g sukker, 1 knivspids salt, 1 brev vaniljesukker, 1 spsk cognac eller rom, chokoladeblade.

Tilberedning:

Pisk fløden til flødeskum i røreskålen med piskeriset. Tag det ud af skålen og stil det på et køligt sted.
Smelt chokoladen som angivet på pakningen eller i mikrobølgeovnen ved 600 W i 3 minutter. Pisk i mellemtiden æg, sukker, vaniljesukker, cognac eller rom og salt i røreskålen til skum med piskeriset på trin 3. Den smeltede chokolade kommes i og røres jævnt i på trin 5-6. Lad noget af flødeskummet blive tilovers til pynt. Kom det øvrige flødeskum i massen og bland det med pulsfunktionen. Pynt chokoladedesserten. Serveres godt kold.

Ovnen er i overensstemmelse med gældende EF-direktiver og konstrueret i henhold til nyeste sikkerhedstekniske forskrifter.
Tekniske ændringer forbeholdes!

Garanti

Vi yder en garanti på det af os solgte apparat i 24 måneder fra købsdatoen (kassebon).

Via reparation eller efter vores afgørelse via ombytning afhjælper vi vederlagsfrit mangler på apparatet i garantiperioden, som skyldes materiale- eller fabrikationsfejl. Garantiydelser bevirker hverken forlængelse af garantiperioden eller ikrafttræden af en ny garantiperiode!

Købsnotaen gælder som garantibevis. Uden dette bevis er det ikke muligt at ombytte eller reparere apparatet uden beregning.

Det komplette apparat i originalemballagen bedes overgivet til forhandleren sammen med kassebonen, hvis der gøres brug af garantien.

Fejl ved tilbehørsdele medfører ikke ombytning af apparatet. Defekte tilbehørsdele udskiftes, hvilket sker ved tilsendelse uden beregning. I dette tilfælde skal apparatet ikke indsendes. Derimod bestilles den defekte tilbehørsdel! Glasbrud beregnes principielt!

Garantien omfatter ikke defekter på brugstilbehør og/eller sliddele (fx motorkul, dejkroge, drivremme, reservefjernbetjening, reservetandbørster, savblade osv.) samt rengøring, service eller udskiftning af sliddele og vil derfor blive beregnet!

Garantien ophører ved ukyndig behandling.

DK

Efter garantiens udløb

Efter udløbet af garantiperioden kan reparationer udføres af den tilsvarende forhandler eller reparationsservice mod beregning.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Never leave the appliance unsupervised. To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Special safety Instructions for this Machine

- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

Overview of the Operational Controls

1 Drive shaft
2 Kneading hook
3 Mixing bowl
4 Arm
5 Lever for raising and lowering the arm
6 Machine housing
7 Pulse operation and level regulator
8 Whisk
9 Stirrer

GB

Operation

1. Place the mixing dish into its holding device and turn the dish in the direction of LOCK until it locks into place.
2. In order to lift the arm, press the lever (5) downwards in the direction of the arrow. The arm will now move upwards.
3. Mount the required utensil by inserting the top into the drive shaft and locking the cotter pin in the shaft by turning to the right.
4. Now fill in your ingredients.
   Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 2 kg.
5. Lower the arm using the lever (5).
6. Insert the mains plug into a properly installed 230 V/50 Hz safety power socket.
7. Switch the machine using the level regulator to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).
8. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the "PULSE" position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the "0" position.

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 2 kg of Mixture

Levels	Use	Type of Mixture
1-2	Kneading hook	Heavy mixtures (e.g. bread or short pastry)
3-4	Stirrer	Medium-heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture)
5-6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange)
PULSE	Whisk	Interval (e.g. for mixing under sponge, egg white)

With heavy mixtures, do not operate the machine for more than ten minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.

1. After kneading/stirring turn the switch (7) back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
2. Press the lever (5) downwards and the arm will be raised.
3. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
4. The mixing bowl can now be removed by turning to the left.
5. Clean the parts as described under "Cleaning".

Cleaning

1. Before cleaning the equipment, always remove the mains plug from the socket.
2. Only a damp cloth should be used for cleaning the outside of the machine.
3. Do not use any caustic or abrasive detergents.
4. Removable parts which have come into contact with the mixture (kneading utensils and mixing bowl) can be cleaned in soapy water.

4....-06-KM 2718 12.08.2002 12:21 Uhr Seite 41

Suggested Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe) Level 3-4

Ingredients:

250 grams soft butter or margarine, 250 grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500 grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the stirrer for 30 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 3. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Traditional Oven

Insertion height:	2
Heating:	electric oven, top and bottom heat 175-200° Celsius; gas oven: level 2-3
Baking time:	50-60 minutes

Depending on taste, this recipe can be changed, for example with 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. In fact, the possibilities are endless.

Linseed Bread Rolls Level 1-2

Ingredients:

500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp salt. For coating: 2 tbsp of water

Preparation:

Soak the linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Transfer the remaining lukewarm water (1/4 litre) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the kneading hook on level 2. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 2 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

GB

Traditional Oven:

Insertion height:	2
Heating:	electric oven: top and bottom heat 200-220°C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3
Baking time:	30-40 minutes

Chocolate Cream — Level 5-6

Ingredients:

200 ml sweet cream, 150g semi-bitter chocolate coating, 3 eggs, 50-60g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, chocolate flakes

Preparation:

Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove from the bowl and place somewhere to cool.
Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk on level 3 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly on level 5-6. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

PL

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu,jaki został przewidziany dla urządzenia.Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach).Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła,bezpośredniego promieniowania słonecznego,wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych)oraz ostrych krawędzi.Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre,proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.Nie sięgać do wody.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia,jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria,w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń,proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę,nie zaś za przewód zasilający).
- Proszę nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami,proszę zadbać o to,aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno,oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń.Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpieczeczneg użytkowania“

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

- Urządzenie powinno pracować wyłącznie pod nadzorem.
- Proszę nie manipulować przy wyłączniku bezpieczeństwa.
- Podczas pracy urządzenia proszę nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy wirujące mieszadła.
- Proszę ustawić urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej podstawie.
- Proszę nie włączać wtyczki do kontaktu zanim nie zainstalują Państwo wszystkich niezbędnych akcesoriów.

PL

Przegląd elementów obsługi

1 Wał napędowy
2 Ugniatarka do ciasta
3 Misa do wyrabiania ciasta
4 Ramię
5 Dźwignia do unoszenia/ opuszczania ramienia
6 Obudowa urządzenia
7 Praca pulsacyjna i przełącznik stopni pracy
8 Trzepaczka
9 Mieszadło

Obsługa

1. Proszę umieścić misę do wyrabiania ciasta w przeznaczonym dla niej uchwycie i przekręcić ją w kierunku LOCK, do wyczucia oporu.
2. Aby unieść ramię proszę nacisnąć dźwignię (5) w kierunku wskazywanym przez strzałkę. Ramię uniesie się do góry.
3. Proszę zamocować wybrane mieszadło wprowadzając jego górny koniec do wału napędowego i przekręcając w prawo zabezpieczyć zawleczkę w wale.
4. Następnie proszę napełnić misę wszystkimi składnikami. Proszę nie przepełniać urządzenia, maksymalna ilość składników to 2 kg.
5. Przy pomocy dźwigni proszę opuścić ramię (5).
6. Proszę podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V/ 50 Hz.
7. Proszę włączyć urządzenie nadając mu przy pomocy przełącznika stopni pracy odpowiednią prędkość od 1 do 6 (w zależności od rodzaju ciasta).
8. W celu włączenia pracy pulsacyjnej (ugniatanie w krótkich odstępach czasu), proszę przekręcić przełącznik na pozycję „PULSE". Muszą Państwo przytrzymywać przełącznik w tej pozycji odpowiednio do okresów czasu pracy. Przy zwolnieniu przełącznika wraca on automatycznie na pozycję „0".

Ustawianie stopni i korzystanie z mieszadeł dla maks. 2 kg ciasta

Stopnie	Zastosowanie	Rodzaje ciasta
1-2	Ugniatarka	Ciasta o zbitej konsystencji (np. chleb, kruche ciasto)
3-4	Mieszadło	Ciasta o średnio-gęstej konsystencji (np. naleśniki, ciasto biszkoptowe)
5-6	Trzepaczka	Ciasta rzadkie (np. śmietana, lody, budyń)
PULSE	Trzepaczka	Praca w odstępach czasu (np. mieszanie z biszkoptami, lody)

W przypadki ciast o zbitej konsystencji proszę nie korzystać z urządzenia bez przerwy dłużej niż przez 10 minut, a następnie odczekać 10 minut aż urządzenie ostygnie.

PL

1. Po zakończeniu procesu ugniatania/ mieszania proszę przesunąć przełącznik (7) ponownie na pozycję „0", gdy tylko wykształci się masa, ewent. kula ciasta. Proszę wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.
2. Proszę nacisnąć dźwignię (5) w dół, ramię uniesie się.
3. Gotowe ciasto mogą Państwo zebrać i wyjąć z misy za pomocą szpachli.
4. Misę można wyjąć przekręcając ją w lewo.
5. Proszę oczyścić używane akcesoria jak opisano w punkcie „Czyszczenie".

Czyszczenie

1. Przed czyszczeniem proszę wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.
2. Z zewnątrz proszę oczyścić urządzenie wilgotną myjką.
3. Proszę nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.
4. Części zdejmowane, które miały kontakt z ciastem (akcesoria do ugniatania, mieszania ciasta oraz misa), mogą Państwo w zwykły sposób umyć pod bieżącą wodą.

Proponowane przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis bazowy) stopień 3-4

Składniki:

250g miękkiego masła lub margaryny, 250g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego lub zapachu cytrynowego, 1 szczypta soli, 4 jajka, 500g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 l mleka.

Przygotowanie:

Mąkę pszenną wsypać do misy razem z resztą składników i mieszać przez 30 sekund mieszadłem na 1 stopniu pracy, a następnie ok. 3 minut na 3 stopniu pracy. Formę natłuścić lub wyłożyć papierem do pieczenia, wyłożyć na nią ciasto i piec. Zanim ciasto zostanie wyjęte z pieca należy sprawdzić, czy jest upieczone: proszę nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem w samym środku. Jeżeli patyczek pozostanie suchy ciasto jest upieczone. Zsunąć ciasto na ruszt kuchenny i poczekać aż ostygnie.

Piekarnik zwykły:

Wysokość umieszczenia formy z ciastem:	2 poziom
Temperatura nagrzania piekarnika:	piekarnik elektryczny podgrzewany z góry i z dołu 175-200°, piekarnik gazowy: 2-3 stopień
Czas pieczenia:	50-60 minut

Mogą Państwo próbować różnych wariacji niniejszego przepisu, np. dodać 100g rodzynek lub 100g orzechów lub 100g wiórków czekoladowych. Mogą Państwo puścić wodze fantazji, różnorodność ciast nie zna granic.

Bułeczki z siemieniem lnianym stopień 1-2

Składniki:

500-550g mąki pszennej, 50g siemienia lnianego, 3/8 l wody,1 kostka drożdży (40g), 100g chudego twarogu, dobrze odsączonego, 1 łyżeczka soli. Do posmarowania: 2 łyżeczki wody.

Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć w 1/8 l letniej wody. Resztę letniej wody (1/4 l) wlać do misy, dodać pokruszone drożdże, twaróg i dobrze wymieszać ugniatarką do ciasta na 2 stopniu pracy. Drożdże muszą się całkowicie rozpuścić. Dodać mąkę z namoczonym siemieniem lnianym i solą. Wymieszać na 1 stopniu pracy, a następnie przełączyć na 2 stopień i dalej mieszać przez 3-5 minut. Ciasto przykryć i pozostawić na 45-60 minut do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Jeszcze raz zamieszać, wyjąć z misy i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć wilgotnym papierem do pieczenia. Umieścić na niej bułeczki, odczekać 15 minut, aż wyrosną, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik zwykły:

Wysokość umieszczenia formy z ciastem:	2 poziom
Temperatura nagrzania piekarnika:	piekarnik elektryczny podgrzewany z góry i z dołu 200-220, (5 minut wstępnego nagrzewania), piekarnik gazowy: 2-3 stopień
Czas pieczenia:	30-40 minut

Krem czekoladowy stopień 5-6

Składniki:

200ml słodkiej śmietany, 150g pół-gorzkiej polewy czekoladowej, 3 jajka, 50-60g cukru, 1 szczypta soli, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 łyżka stołowa koniaku lub rumu, płatki czekoladowe.

Przygotowanie:

Przy pomocy trzepaczki przygotować w misie bitą śmietanę. Wyjąć ją z misy i wstawić do lodówki.
Polewę czekoladową rozpuścić według przepisu na opakowaniu, lub w kuchence mikrofalowej przy ustawieniu 600W y3. W międzyczasie połączyć jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum i sól ubijając je w misie przy ustawieniu na 3 stopniu pracy. Dodać rozpuszczoną polewę i wymieszać przy ustawieniu na 5-6 stopniu pracy. Zostawić nieco bitej śmietany do przybrania. Resztę bitej śmietany dodać do kremowej masy i przełączając na pracę pulsacyjną krótko zamieszać. Krem czekoladowy przybrać i podawać mocno schłodzony.

PL

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesięcy gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.
W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.
Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.
Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.
Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

CZ

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, jestliže je v provozu. Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Přístroj musí být během provozu neustále pod dohledem.
- Nemanipulujte s žádným bezpečnostním spínačem.
- Nezasahujte během provozu do prostoru otáčejícího se háku.
- Přístroj instalujte na hladkou, rovnou a stabilní pracovní plochu.
- Nezastrkujte zástrčku do zásuvky předtím, než jsou instalovány všechny potřebné části příslušenství.

Ovládací prvky

1 Hnací hřídel
2 Hnětací hák
3 Mísa pro hnětení
4 Rameno
5 Páka pro zdvihání/ spouštění ramena
6 Těleso přístroje
7 Impulsní provoz a přepínač rychlostních stupňů
8 Šlehací metly
9 Míchací lopatky

Obsluha

1. Nasaďte mísu pro hnětení do jejího uchycení a otočte jí ve směru LOCK, až zaklapne.
2. Ke zdvihnutí ramena stlačte páku (5) dolů ve směru šipky. Rameno vyjede nahoru.
3. Namontujte požadované nástroje tak, že horní konec zavedete do hnací hřídele a závlačkou jej otočením doprava zaaretujete v hřídeli.
4. Nyní vložte zpracovávané suroviny. Nevkládejte nadměrné množství, maximální přípustná hmotnost surovin je 2 kg.
5. Spusťte rameno dolů pomocí páky (5).
6. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V / 50 Hz, instalované v souladu s příslušnými předpisy.
7. Zapněte přístroj pomocí přepínače rychlostních stupňů 1 až 6 (podle zpracovávaného těsta).
8. Pro impulsní provoz (hnětení v krátkých intervalech) otočte spínač do polohy "PULSE". Spínač musíte v této poloze podržet podle požadované délky intervalu. Jakmile spínač pustíte, vrátí se automaticky do polohy "0".

Nastavení rychlostních stupňů a používání háků pro max. 2 kg těsta

Stupeň	Nástavec	Druhy těsta
1-2	Hnětací hák	Těžká těsta (např. chlebové nebo křehké těsto)
3-4	Míchání	Středně těžká těsta (např. těsto na palačinky nebo třené těsto)
5-6	Šlehání	Lehká těsta (např. šlehačka, sníh, pudink)
PULSE	Šlehání	Interval (např. našlehání sušenek, sněhu)

Při zpracovávání těžkých těst nenechávejte přístroj v chodu déle než 10 minut a po uplynutí této doby jej nechte 10 minut vychladnout.

1. Po skončení hnětení/míchání otočte spínač (7) zpět do polohy "0", jakmile se vytvoří těstovitá hmota, resp. koule těsta. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Páku (5) stlačte dolů, rameno se zdvihne.
3. Hotové těsto můžete uvolnit pomocí stěrky a vyjmout jej z mísy pro hnětení.
4. Mísu pro hnětení lze nyní vyjmout pootočením doleva.
5. Použité díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole "Čištění".

Čištění

1. Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. K čištění vnějšího povrchu přístroje používejte jen vlhký hadřík.
3. Nepoužívejte žádné drsné nebo agresivní čistící prostředky.
4. Odnímatelné díly, které přišly do styku s těstem (hnětací mechanismus a mísu pro hnětení) můžete umýt v běžné mycí lázni.

CZ

Recepty

Třené těsto (základní recept) stupeň 3-4

Přísady:

250 g měkkého másla nebo margarinu, 250 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru nebo 1 lahvička Citro-Back, špetka soli, 4 vejce, 500 g pšeničné mouky, 1 prášek do pečiva, přibl. 1/8 litru mléka.

Příprava:

Pšeničnou mouku a další přísady vložíme do mísy na hnětení, pomocí nástavce pro míchání mícháme 30 sekund na stupeň 1, pak přibl. 3 minuty na stupeň 3. Formu vymažeme tukem nebo vyložíme papírem na pečení, vložíme těsto a pečeme. Před vyjmutím upečeného pečiva z trouby provedeme zkoušku, zda je těsto správně upečené: Špičatým dřevěným předmětem (špejle apod.) píchneme do středu pečiva. Jestliže po vyjmutí špejle na ní nejsou částice těsta, je koláč hotový. Koláč vyklopíme na plech na pečení a necháme vychladnout.

Běžná pečící trouba:

Výška:	2
Vyhřívání:	Elektrická trouba se spodním a horním ohřevem 175-200¡, plynová trouba: stupeň 2-3
Doba pečení:	50-60 minut

Tento recept můžete podle chuti modifikovat pomocí např. 100 g rozinek nebo 100 g ořechů nebo 100 g strouhané čokolády. Kromě toho se samozřejmě Vaší fantazii meze nekladou.

Žemle se lněným semínkem Stupeň 1-2

Přísady:

500-550 g pšeničné mouky, 50 g lněného semínka, 3/8 litru vody, 1 kostka droždí (40 g), 100 g netučného tvarohu, dobře odkapaného, 1 čajová lžička soli. K potření: 2 polévkové lžíce vody.

Příprava:

Lněné semínko namočte do 1/8 litru vlažné vody. Zbylou vlažnou vody (1/4 litru) vlijte do mísy pro hnětení, rozdrobte do droždí, přidejte tvaroh a hnětacím hákem dobře promíchejte na stupeň 2. Droždí se musí zcela rozpustit. Přidejte mouku s namočeným lněným semínkem a solí. Promíchejte na stupeň 1, pak přepněte na stupeň 2 a nechte hníst 3-5 minut. Poté těsto přikryjte a nechte 45-60 minut dojít na teplém místě. Ještě jednou prohnětejte, vyjměte z mísy a vytvarujte 16 žemlí. Plech na pečení vyložte vlhkým papírem na pečení. Vložte na něj žemle, nechte 15 minut odpočinout, pak je potřete vlažnou vodou a dejte péct.

Běžná pečící trouba:

Výška:	2
Vyhřívání:	Elektrická trouba: spodní a horní ohřev 200-220¡ (5 minut předehřát), Plynová trouba stupeň 2-3
Doba pečení:	30 – 40 minut

Čokoládový krém stupeň 5-6

Přísady:

200 ml sladké smetany, 150 g polohořké polevy, 3 vejce, 50-60 g cukru, špetku soli, 1 balíček vanilkového cukru, 1 polévková lžíce koňaku nebo rumu, lístky čokolády.

Příprava:

Smetanu ušleháme v míse pro hnětení pomocí šlehací metly do tuha. Vyjmeme z mísy a uložíme v chladnu.
Polevu rozpustíme podle návodu na obalu nebo v mikrovlnné troubě při výkonu 600 W po dobu 3 minut. Mezitím vložíme vejce, cukr, vanilkový cukr, koňak nebo rum a sůl do mísy pro hnětení a pomocí šlehací metly na stupeň 3 rozmícháme do pěnové konzistence. Přidáme rozpuštěnou polevu a rovnoměrně rozmícháme na stupeň 5-6. Z ušlehané smetany část uschováme pro ozdobení. Zbylou šlehačku vložíme na krémovitou hmotu a pomocí impulsní funkce krátce promícháme. Čokoládový krém ozdobíme a servírujeme dobře vychlazený.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

CZ

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obrat'te na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül! Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

Speciális biztonsági utasítások a készülék használatához

- A készüléket csak felügyelet mellett szabad üzemeltetni.
- A biztonsági kapcsolókhoz nem szabad nyúlni.
- Üzem közben nem szabad a forgó kampókhoz nyúlni.
- A készüléket sima, egyenletes és stabil munkafelületre kell helyezni.
- A dugaszt mindaddig nem szabad a konnektorba csatlakoztatni, amíg a szükséges tartozékokat fel nem szereltük.

A kezelõszervek áttekintése

1 Meghajtó-tengely
2 Dagasztókampó
3 Keverõtál
4 Kar
5 A kar felemelésére/ leengedésére szolgáló emelõ
6 Készülékház
7 Lökésszerĕ üzemmód- és fokozatkapcsoló
8 Habverõ
9 Keverõkampó

H

Kezelés

1. Tegyük a keverõtálat a tartójába és forgassuk a tálat a LOCK irányába, amíg bekattan.
2. A kar felemeléséhez nyomjuk lefelé az emelõt (5) a nyíl irányába. A kar felemelkedik.
3. Erõsítsük fel a kívánt eszközt. A felsõ véget a meghajtó-tengelybe bevezetjük, ott jobbra elfordítjuk, amíg a tengelyben lévõ biztosító szeg bekattan.
4. Töltsük be a hozzávalókat. Ne töltsük túl a készüléket, max. 2 kg helyezhetõ el benne.
5. Engedjük le a kart az emelõvel (5).
6. Dugaszoljuk be a készülék hálózati csatlakozóját egy elõírásszerûen felszerelt 230 V / 50 Hz-es védõérintkezõs konnektorba.
7. Kapcsoljuk be a készüléket a fokozatkapcsolóval az 1-6. sebességek valamelyikére (a tésztának/pépnek megfelelõen).
8. A lökésszerû üzemmódhoz (keverés rövid idõközönként), forgassuk a kapcsolót a "PULSE" állásba. A kapcsolót a kívánt idõköznek megfelelõ ideig ebben a helyzetben kell tartani. A kapcsoló elengedésekor az automatikusan visszatér a "0" helyzetbe.

A fokozatok beállítása és a kampók használata max. 2 kg tésztához

Fokozat	Eszköz	A pép fajtája
1-2	Dagasztókampó	nehéz tészta (pl. kenyér- vagy omlós tészta)
3-4	Keverõkampó	középnehéz tészták (pl. tojásos vagy habart tészták)
5-6	Habverõ	könnyû pépek (pl. tejszín, tojásfehérjehab, puding)
PULSE	Habverõ	Intervall (pl. piskóta, tojásfehérjehab megemeléséhez)

Nehéz tésztával ne üzemeltessük a készüléket 10 percnél hosszabb ideig, azután 10 percig hagyjuk hûlni a készüléket.

1. A dagasztás/keverés után forgassuk vissza a (7) kapcsolót "0" állásba, mihelyt a pépmassza, illetve egy tésztagolyó kialakult. Húzzuk ki a hálózati csatlakozót.
2. Nyomjuk lefelé az emelõt (5), erre a kar felemelkedik.
3. A kész pépet egy lapátka segítségével meglazíthatjuk, majd kivesszük a keverõtálból.
4. A keverõtál csak balra történõ elfordítás után vehetõ ki.
5. A felhasznált egységeket a "Tisztítás" pontban leírtak szerint tisztítsuk meg.

Tisztítás

1. Minden tisztítás elõtt húzzuk ki a csatlakozót a konnektorból.
2. A készülék külsõ tisztításához csak nedves mosogatóruhát használjunk.
3. Ne használjunk erõs vagy koptató hatású tisztítószereket.
4. A tésztával érintkezésbe kerülõ levehetõ egységeket (keverõszerzámok és keverõtál), mosogatóban tisztíthatjuk.

Javasolt receptek

Kevert tészta (alaprecept) fokozat: 3-4.

Hozzávalók:

250 g lágy vaj vagy margarin, 250 g citrom, 1 csomag vaníliáscukor vagy egy tasak citromos sütõpor, csipetnyi só, 4 tojás, 500 g búzaliszt, 1 csomag sütõpor, kb 1/8 liter tej.

Elkészítés:

A búzalisztet és a többi hozzávalót betöltjük a keverõtálba, a keverõlapáttal 30 másodpercig az 1. fokozaton, azután kb. 3 percig a 3. fokozaton keverjük. A sütõformát bezsírozzuk vagy sütõpapírral béleljük, a tésztát betöltjük és megsütjük. Mielõtt a süteményt kivesszük a sütõbõl, megvizsgáljuk, jól kisült-e már: éles farudacskával a sütemény közepébe szúrunk. Ha a tészta rajta marad, a sütemény elkészült. A süteményt egy süteményes rácsra buktatjuk és hûlni hagyjuk.

Hagyományos tëzhely:

Betolási magasság:	2
Fëtés:	villanytëzhely 175-200° C között, gáztëzhely: 2-3. fokozat
Sütési idõ:	50-60 perc

Ezt a receptet ízlés szerint pl. 100 g mazsolával vagy 100 g dióval vagy 100 g tört csokoládéval módosíthatjuk. A továbbiakban a fantáziát semmi sem korlátozza.

Lenmagos zsemle fokozat: 1-2.

Hozzávalók:

500-550 g búzaliszt, 50 g lenmag, 3/8 liter víz, 1 kocka élesztõ (40 g), 100 g sovány túró jól lecsurgatva, 1 teáskanál só. Megkenéshez: 2 evõkanál víz

Elkészítés:

A lenmagot 1/8 liter langyos vízbe áztatjuk. A többi (1/4 liter) langyos vizet betöltjük a keverõtálba, belemorzsoljuk az élesztõt, hozzáadjuk a túrót, majd a keverõkampóval a 2. fokozaton jól elkeverjük. Az élesztõnek teljesen fel kell oldódnia. A lisztet a beáztatott lenmaggal és a sóval betöltjük a keverõtálba. Az 1. fokoza-

H

ton átgyúrjuk, azután a 2. fokozatra kapcsolunk, és 3-5 percig továbbdagasztunk. A tésztát letakarjuk, 45-60 percig meleg helyen kelni hagyjuk. Még egyszer átgyúrjuk, kivesszük a tálból és 16 zsemlét formálunk belõle. A sütõlemezt nedves sütõpapírral borítjuk. Rátesszük a zsemléket, 15 percig kelni hagyjuk, langyos vízzel megkenjük, majd kisütjük.

Hagyományos tëzhely:

Beto lási magasság:	2
Fëtés: villanytëzhely:	200-220°C között (5 percig elõmelegítve), gáztëzhely: 2-3. fokozat
Sütési idõ:	30-40 perc

Csokoládékrém fokozat: 5-6.

Hozzávalók:

2 dl édes tejszín, 150 g félkeserë csokoládébevonat, 3 tojás, 50-60 g cukor, csipet só, 1 csomag vaníliáscukor, 1 evõkanál konyak vagy rum, csokilapok.

Elkészítés:

A tejszínt a keverõtálban a habverõvel keményre verjük. Kivesszük a tálból és hëvös helyre tesszük. A csokoládébevonatot a csomagoláson lévõ utasítás szerint megolvasztjuk, vagy mikrohullámú sütõben 600 watton 3 percig melegítjük. Közben a tojást, cukrot, vaníliáscukrot, a konyakot vagy rumot és a sót a keverõtálban a 3. fokozaton habverõvel habosra verjük. Hozzáadjuk a felolvadt csokoládé-bevonatot, és az 5-6. fokozaton egyenletesre elkeverjük. A felvert tejszínbõl egy keveset meghagyunk a garnírozáshoz. A maradék tejszínt hozzáadjuk a krémszerë masszához, és a lökésszerë üzemmódban röviden elkeverjük. A csokoládékrémet garnírozzuk és jól lehëtve tálaljuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselõ képesség vagy kisfeszültség-elviselõ képesség) ellenõriztük, és a legújabb biztonságtechnikai elõírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel idõpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális idõn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetõk vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idõ meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

RUS

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные указания по технике безопасности

- Не оставляйте включенную тестомесительную машину без присмотра.
- Запрещается манипулировать предохранительные устройства.
- Запрещается прикасаться к вращающемуся крюку.
- Установите тестомесительную машину на ровное, нескользкое рабочее место.
- Ни в коем случае не втыкайте вилку в розетку, пока не будут установленны все необходимые детали и насадки.

RUS

Перечень функциональных деталей

1 Приводная ось
2 Крюк-мешалка
3 Чан
4 Поворотное плечо
5 Рычаг для подъема/ опускания поворотного плеча
6 Корпус
7 Ступенчатый переключатель и импульсный режим
8 Взбивалка
9 Венчик

Порядок работы

1. Установите чан на подставку и проверните его в направлении метки "LOCK" до фиксации.
2. Для откидывания плеча нажмите рычаг (5) вниз, в направлении стрелки. Плечо откинется вверх.
3. Установите необходимую насадку, для чего наденьте ее верхний конец на ось и, провернув вправо, зафиксируйте шплинтом.
4. Наполните чан необходимыми ингредиентами.
   Не переполняйте его, максимально допустимый вес составляет 2 кг.
5. Опустите плечо при помощи рычага (5).
6. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 V, 50 Hz, установленную в соответствии с предписаниями.
7. Включите тестомесительную машину, установив переключатель в одно из положений между 1 и 6 (в соответствии с видом теста).
8. Для импульсного режима (замешивание короткими интервалами) установите переключатель в положение "PULSE". Переключатель необходимо удерживать в этом положении на время выбранного интервала времени. В свободном состоянии переключатель возвращается в положение "0".

Выбор положения переключателя и применение крюка для замешивания теста до 2 кг

Положение	Насадка	Вид теста
1-2	Крюк	Густое тесто (например хлебное или песочное тесто)
3-4	Венчик	Среднее тесто (например для оладей или блинов)
5-6	Мешалка	Жидкое тесто (например взбитые сливки или яичный белок, пудинг)
PULSE	Мешалка	Интервальное (например для поднятия бисквита или взбивания яичного белка)

Не эксплуатируйте тестомесительную машину более 10 минут при замешивании густого теста, после этого дайте ей 10 минут остыть.

RUS

1. По окончании процесса замешивания/взбивания, когда тесто к примеру примет форму мячика, установите переключатель обратно в положение "0". Выньте вилку из розетки.
2. Нажмите рычаг (5) вниз, плечо откинется вверх.
3. Готовое тесто можно отскребсти от стенок чана при помощи шпателя и вынуть наружу.
4. Чан снимается с подставки поворотом влево.
5. Очистите все детали, как это описано в главе "Чистка".

Чистка

1. Перед каждой чисткой вынимайте вилку из розетки.
2. Для наружной очистки тестомесительной машины пользуйтесь влажной тряпкой.
3. Не пользуйтесь сильными или абразивными моющими средствами.
4. Съемные детали, которые имели контакт с тестом, можно промыть в моющем растворе.

Предлагаемые рецепты

Жидкое тесто (стандартный рецепт) положение переключателя 3-4

Состав:

250 г мягкого сливочного масла или маргарина, 250 г сахара, пакетик ванили или порошка "Citro", щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, пакетик пекарного порошка, прим. 1/8 литра молока.

Приготовление:

Пшеничную муку и остальные приправы засыпать в чан, замесить тесто с применением венчика в течении 30 секунд в положении переключателя 1, затем прим. 3 минуты в положении 3. Смазать форму маслом или выстелить пекарной бумагой, залить тесто и поставить в духовку. Перед тем как вынуть пирог из духовки, провести проверку на готовность: для чего необходимо проткнуть пирог в середине заостренной палочкой. Если к ней не прилипает тесто, то пирог готов. Переложить пирог на подходящее блюдо и дать остыть.

Обычная печь с духовкой:

Используемая полка:	2
Температура выпечки:	электродуховка с подогревом снизу и сверху 175-200°, газовая духовка: положение регулятора 2-3
Время выпечки:	50-60 минут

Предлагаемый рецепт можно изменять в зависимости от вкуса: к примеру добавить 100 г узюма, орехов или тертого шоколада. А самое главное, фантазия не имеет границ.

Булочки с семенами льна
положение переключателя 1-2

Состав:

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирного творога, хорошо обезвоженного, чайная ложка соли. Для смазывания: 2 столовые ложки воды

Приготовление:

Семена льна замочить в 1/8 л слегка теплой воды. Остаток теплой воды (1/4 л) перелить в чан, перекрошить туда дрожжи, добавить творог и замесить при помощи крюка в положении переключателя 2. Дрожжи должны полностью раствориться. Добавить в чан муку, соль и замоченные семена льна. Все перемесить в положении 1, затем переключить в положение 2 и месить дальше 3-5 минут. Тесто накрыть и поставить на 45-60 минут в теплое место, чтобы оно взошло. Еще раз перемесить, вынуть из чана и раскатать 16 булочек. Выложить поддон влажной пекарной бумагой. Разместить на нем булочки, дать 15 минут постоять, смазать булочки слегка теплой водой и выпечь их.

Обычная печь с духовкой:

Используемая полка:	2
Температура выпечки:	электродуховка с подогревом снизу и сверху 200-220˚, (5 минут разогревать), газовая духовка: положение регулятора 2-3
Время выпечки:	30-40 минут

Шоколадный крем положение переключателя 5-6

Состав:

200 мл сладких сливок, 150 г полугорького кувертюра, 3 яйца, 50-60 г сахара, щепотка соли, пакетик ванили, столовая ложка коньяка или рома, шоколадные лепестки

Приготовление:

Взбить сливки в чане при помощи взбивалки. Слить с чана и поставить в холодное место.
Расплавить кувертюр, в соответствии с рекомендациями на упаковке, или растопить в микроволновой печи в течении 3 минут при 600 ваттах. В промежутке между этим, засыпать в чан сахар, ваниль и соль, добавить яйца, коньяк или ром и взбить все до пены с помощью взбивалки в

RUS

положении переключателя 3. Добавить расплавленный кувертюр и равномерно перемесить все в положении переключателя 5-6. Оставить немного взбитых сливок для украшения. Остальное добавить в кремообразную массу и слегка замесить, используя импульсный режим. Украсить шоколадный крем взбитыми сливками и, хорошо охладив, подать к столу.

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в полнойкомплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломаные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

4....-06-KM 2718 12.08.2002 12:21 Uhr Seite 65

Technische Daten

Modell:	**KM 2718**
Bemessungsspannung/-frequenz:	**230 V, 50 Hz**
Bemessungsaufnahme:	**600 W**
Maximalleistung:	**1000 W**
Kurzbetrieb:	**10 Minuten**
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings, Krefeld • 08/02